

Next ストーリー SAKEイノベーション

地域が育む日本酒は、地域に活力をもたらす。日本酒「真野鶴(まのつる)」で知られる尾畑酒造(新潟県佐渡市)の蔵元夫妻は、佐渡島の廃校を酒造り体験の場へと変えた。学びを通じて人々の豊かさを発信する。

日本海を望む高台に立つ新潟県佐渡市の旧西三川小学校は今年、国の「清酒特区」第1号として脚光を浴びた。既存の清酒メーカーが地域活性化を目的に製造体験のため酒蔵を増設するのを自治体単位で認める特例だ。全国に先駆け酒造りを始めたのが佐渡の尾畑酒造、平島健社長(56)と尾畑留美子専務(55)夫妻だ。「おはようございます。校長の平島です」。旧西三川小を改装した「学校

学び通じ佐渡と人つなぐ

信越

尾畑酒造、廃校を酒造り体験の場に



廃校を活用した酒造り体験で国の特区認定を受けた「学校蔵」で、尾畑酒造の平島社長と尾畑専務(新潟県佐渡市)



今冬に向け商品化した「真野鶴・純米Brease(ブリーズ)」は寒ブリとの相性が良くなるようアルコール度数を調整した

蔵」からスマートフォン製の製造所と位置づけ、大の向こうの視聴者に平島企業社員や外国人も含めさんが呼び掛けた。学校年間十数人の体験を受け蔵や佐渡を知ってもらい入れてきた。

ため、SNS(交流サイト)体験から佐渡への移住ト)「フェイスブック」につながったケースもあ

で7月に初めて行ったラる。香港出身の戚柔美(チイブ配信だ。酒造り体験ック・ユミ)さんは、佐渡の自然や文化、人に魅

様子なども中継した。了され、日本人のパート

通常の酒蔵は見学は受 ナーと今春移住してき

け入れても、一般の人を た。現在、尾畑酒造で働

製造に携わらせることは きながら島内にカフェを

ほばない。学校蔵では1 開く準備を進める。

週間のカリキュラム履修 平島さんは「素晴らしい

を条件に門戸を開いた。 いロケーションの学校を

特区認定以前は、廃校跡 残したい。我々ができる

で醸した酒に佐渡産の杉 のは酒を造ることだけだ

材を漬け込むリキョール から」と話す。15年ほど

地域づくりも融合

前に統廃合計画を知って から蔵の構想をずっと胸に秘め、08年に尾畑さんの父から社長の座を譲られて間もなく具体化へと動いた。廃校を借り、11年の震災に伴う計画の一部を夏でも仕込みができる酒蔵に改装。14年に稼働した。

教室がそのまま残る校舎も生かし、尾畑さんが東京大との共同研究などを呼び込むほか、イベントを企画。米ハーバード大のマイケル・サンデル教授が学生の議論を引き出す「白熱教室」の佐渡

版にあたる「学校蔵の特

別授業」を、14年から毎年6月に催してきた。

日本総合研究所首席研究員の藻谷浩介さん、東京大教授の玄田有史さん、立命館アジア太平洋大学長の出口治明さんを講師に迎え、参加者は100人を超えるまでに拡大。20年はコロナ禍で中止したが、来年以降の再開を目指す。

地域について学び、造る酒自体も変わっていく。佐渡の棚田を守ろうと、佐渡でとれた食用のコシヒカリで酒を仕込む。佐渡の冬の海でとれた寒ブリと相性が良い純米酒を商品化した。

ラベルに記す酒のスペックばかりでなく生産地の魅力という「ラベルの外にある物語を伝えていくか」を考える。平島さんと尾畑さん夫妻は故郷と人に学び続け、家業の永続に、変革のDNAを生かしながら挑んでいる。(武田敏英)

詳細は電子版に▼ストリー↓SAKEイノベーション